Rainer Restaurant

Für Freunde der leichten Genüsse:

Beef Tartar
Rainer´s Klassiker mit Toast & Butter
auf Ruccolamischung
14,80

Cremiger Büffel-Mozzarella
mit Fleischtomaten und Melonen Carpaccio
10,50

Scheiben vom Räucherlachs
auf Kartoffelpuffer, mit Knoblauchdipp
& Zupfsalaten
14,80

Salat „Schönbrunn“
süß-scharfe in Honigchilli gegrillte Hühnerstreifen
auf Blattsalat und Joghurt Dressing
10,80

Sollten Sie an Unverträglichkeiten oder unter allergischen Erkrankungen leiden – Wir beraten Sie gerne!

Aus dem Suppentopf:

Rindsuppe
mit hausgemachten Frittaten oder Leberknöderl
4,20

Cremesuppe
von Marktfrischen Eierschwammerln
mit Sahnehäubchen
5,50

Rainer Restaurant

SCHNITZEL klassisch & neu definiert:

Herzhaftes Bauern Cordon
Surschnitzerl mit Speck und Bauern - Bergkäse gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffel – Vogerlsalat
16,90

Rainer´s Klassiker!
Wiener Schnitzerl (vom mageren Schweinskarree) 12,90
mit Reis und gemischtem Salat

Cordon bleu
mit Reis und gemischtem Salat
13,90

Alt Wiener Teller
Gebackene Stücke vom mageren Schwein,
Hühnerbrustfilet und ein Stück Hühnerleber,
serviert mit Reis und Salatteller
15,80

Sommer - Cordon
Hühnerbrüstchen gefüllt mit Rucola,
Schinken und Mozzarella
dazu Petersilkartoffel und Preiselbeer
16,90

Ausgelöstes Backhenderl
serviert neben Kernöl und Kartoffel – Vogerlsalat
12,90

Hühnerfilet gebacken
dazu Reis, Gemüse und gemischtem Salat
13,90

Mageres Surschnitzerl
dazu Preiselbeeren und Kartoffel – Vogerlsalat
12,90

Rainer Restaurant

Unser Zwiebelrostbraten
im Knofelsafterl gedünstet,
natürlich mit Bratkartoffel und Gemüse
19,80

Gerollter Kalbsbraten
ein Wiener Klassiker!
mit Butterreis und Gartengemüse
21,80

Streifen von Hühner- und Schweinefilet
mit frischen Eierschwammerln
auf Tagliatelle, nebst Gartengemüse
21,80

Schweinsmedaillons
mit pikanter Eierschwammerl- Paprikasauce
dazu Gitterkartoffeln und Gemüse
21,50

Eierschwammerl Gulasch
nach Großmutters Rezept!
Dazu Sahnehäubchen und Semmelknöderl
16,80

Hühnerfilet Hawaii – der Hit unserer Jugend!
Überbacken mit Sc. Hollandaise, Schinkenstreifen & Ananas
dazu Bratkartoffel und Gemüse
19,80

Zweierlei Zanderfilet
gebacken – mit Sauce Tartar
aus der Pfanne mit Kräuterbutter
dazu Petersilkartoffel und Rucola Randerl
24,50

Rainer Restaurant

Glasweise aus der Bouteille:

Mittelbach Riesling Prestige
feine Steinobstnase- schöne Mineralik
5,50

Saurüssel - Grüner Veltliner
Weinviertel Klassiker! - WG Kalser
4,50

Sauvignon Blanc D.A.C. WG. Kugel
liebe Grüße aus der Südsteiermark
5,00

Classic Cuve Leo Aumann
rubinrot – Granat, gut harmonisiert
4,80

Blauer Zweigelt Classik 22
Winzer Krems – vollmundig, Körperreich
4,50

Blaufränkisch Scheiblhofer
feine Herzkirsche schönes Bukett
5,20

Marinierte Erdbeeren
auf Vanilleeis und Schlagobers
6,50

2stk. Hausgemachte Marillenknödel
in 25 Minuten mit Butterbrösel & Schlagobers
küchenfrisch serviert
9,50

Wachauer Pala-Sackerl
frische Marille mit Schokokern
in Palatschinken Sackerl
leicht knusprig zubereitet
7,50

Café al Affogato
kleiner Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis
5,50

Kleiner Espresso	2,90	**Melange**	4,20
Doppelter Espresso	4,40	**Cappuccino**	4,60

Rainer Restaurant

Unsere Alkoholfreien!

unverfälscht 3,80, mit Soda 0,5 lt 5,00, mit Wasser 4,40

Unser Apfelsaft 100% Natur!

Redlove mehr als ein Apfel!

Almdudler

In der Glasflasche alkoholfrei

Frucade

Always Coca-Cola

Franz Josef Rauch

div. Sorten

Das Wasser !

div. Sorten: 0,3 lt. 2,60 0,75lt 5,20

Vöslauer

Für Leitungswaser verrechnen wir ein Service von

¼ lt. 0,8 ½ lt 1,50

Zitronensaft + 0,30

Schankwein Grüner Vetliner Poysdorf oder Cuvé Rot 1/8 lt.

1/8 lt 2,60 Gespritzter 3,10

Aperol Spritz

mit Prosecco

4,60